ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

мультиварка

вторые блюда

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Среди рецептов для мультиварки вторые блюда занимают прочную позицию. В мультиварке можно запечь рыбу и курицу, отварить макаронные изделия и приготовить к ним соус. В ней можно приготовить блюда из рубленого мяса, всевозможные рулеты, запеканки, паштеты, а также фаршированные овощи.

- Мультиварка. Вторые блюда
  - Мясные блюда
    - Курица по-сибирски
    - Говядина с краснокочанной капустой
    - Жаркое из говядины, замаринованной в виски
    - Жаркое из говядины по-польски
    - Жаркое из говядины, замаринованной с айвой и болгарским перцем
    - Говядина с шампиньонами и болгарским перцем
    - Телятина с чесноком и тмином
    - Жаркое из телятины с мускатным орехом
    - Кролик, фаршированный яблоками и курагой
    - Куриные окорочка, фаршированные печенью и шампиньонами
    - Курица, фаршированная говядиной
    - Курица, фаршированная апельсинами
    - Курица в чесночном соусе
    - Цыплята, фаршированные черносливом
    - Цыпленок в топленом масле с картофелем
    - Курица, тушенная в апельсиновом соусе
    - Утка, фаршированная грушами
    - Филе гуся с картофелем фри
    - Утка, фаршированная грейпфрутом и сельдереем
    - Курица, тушенная с квашеной капустой
    - Курица, тушенная с картофелем и белокочанной капустой
    - Фаршированные куриные грудки с гарниром из риса и овощей
    - Куриные крылышки, тушенные с цукини, картофелем и шампиньонами
    - Филе цыпленка, тушенное в красном вине
    - Куриные крылышки, тушенные в грибном бульоне с овощами и карри
    - Филе гуся, тушенное с овощами и сливами в

белом вине
- Свинина, тушенная с капустой
- Свинина, тушенная с вином
- Свинина, тушенная с кольраби в овощном бульоне
- Бараньи ребрышки с луком
- Баранина по-татарски
- Котлеты «Диетические»
- Котлеты из свинины, тушенные в ароматном соусе
- Зразы из свинины с шампиньонами и морковью
- Голубцы с говядиной
- Голубцы с говядиной, рисом и морковью
- Голубцы с говядиной и грибами
- Голубцы с говядиной, тушенные в сметане
- Голубцы по-украински
- Голубцы по-английски
- Тефтели «Богатырские»
- Фрикадельки из свинины, тушенные с овощами
- Картофельно-мясные тефтели по-белорусски
- Тефтели «Фермерские»
- Тефтели «под шубой»
- Тефтели по-дагестански
- Тефтели из курицы, тушенные с овощами
- Долма с говядиной на пару

○ Рыбные блюда
- Филе минтая с картофелем
- Минтай в маринаде
- Морской окунь, запеченный с луком и сладким перцем
- Сазан с овощами
- Карп с луком
- Карп в винном маринаде
- Пикша, жаренная с баклажанами
- Форель в пивном кляре
- Семга в маринаде из красного вина
- Сазан с картофелем в яблочном маринаде
- Котлеты из сома
- Рыбные палочки со спагетти
- Лосось под лимонным соусом
- Лосось в сметане
- Камбала по-прибалтийски
- Судак, фаршированный красным луком
- Лосось, фаршированный гречневой кашей

- Горбуша, фаршированная рисом
- Камбала с грибами и щавелем
- Королевский окунь с овощами
- Зубатка с картофелем и хреном
- Хек с овощами и лимоном
- Форель с сыром
- Филе морского языка с молодым картофелем и кореньями
- Морской окунь с болгарским перцем и картофелем
- Судак с цветной капустой и рисом
- Семга с кабачками по-китайски
- Морской язык с яблоками
- Тефтели из судака с грибами
- Тефтели из сома
- Кальмары в маринаде
- Кальмары, фаршированные рисом и морковью
- Кальмары, фаршированные шампиньонами и сельдереем

○ Овощные и грибные блюда
- Белокочанная капуста с яйцом и луком
- Белокочанная капуста с сушеными грибами и зеленым горошком
- Рагу из цветной капусты и брокколи в грибном бульоне
- Рагу из брюссельской капусты с сыром
- Кабачки с морковью и луком
- Кабачки с чесноком
- Шампиньоны с картофелем и морковью
- Баклажаны в томате
- Стручковая фасоль по-японски
- Рагу «Летний ужин»

○ Запеканки из овощей и грибов
- Запеканка из кабачков, яиц и сыра
- Запеканка из цукини и лука
- Запеканка из цветной капусты и болгарского перца
- Запеканка из брокколи и брынзы
- Запеканка из белокочанной капусты с сыром и яйцом
- Запеканка из цветной капусты по-белорусски
- Запеканка из баклажанов
- Запеканка из картофеля и яблок
- Запеканка из шампиньонов

- Слоеная запеканка
- Запеканка из помидоров в тесте
- Запеканка из вермишели с грибами

Мультиварка. Вторые блюда
Составитель Сергей Павлович Кашин

Мясные блюда

Курица по-сибирски

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 150 мл растительного масла, 200 г клюквы, 20 г сахара, 20 г тертого чеснока, 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления:

Тушку курицы промыть. Клюкву перебрать, вымыть.

Чеснок смешать с солью, красным и черным молотым перцем. Натереть полученной смесью курицу.

Начинить ее смесью клюквы и сахара, зашить нитками и выложить в чашу с растительным маслом. Жарить в режиме «Выпечка» 20 минут, влить немного воды, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Говядина с краснокочанной капустой

Ингредиенты: 500 г говядины, 400 г краснокочанной капусты, 2 картофелины, 1 луковица, 4 яйца, 20 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промыть, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Капусту вымыть, нашинковать.

Говядину и лук выложить в смазанную сливочным маслом чашу, сверху положить капусту, картофель, залить взбитыми яйцами, посолить, поперчить. Запекать в режиме «Выпечка» 60 минут.

Жаркое из говядины, замаринованной в виски

Ингредиенты: 1 кг говядины, 2 лимона, 150 мл виски, 50 мл виноградного уксуса, 100 г шпика, 3 луковицы, 1 гвоздичка, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промыть, нарезать крупными кусками.

Шпик нарезать небольшими кусочками.

Для приготовления маринада репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Лимоны вымыть, снять с них цедру, мякоть мелко нарезать. Цедру натереть на терке и соединить с мякотью, добавить лук, соль, гвоздику, перец, лавровый лист, виски и виноградный уксус. Положить в маринад куски мяса и шпика, убрать в прохладное место на 4 часа.

Куски мяса и шпик выложить в чашу. Жарить в режиме «Выпечка» 25–30 минут, полить маринадом, жарить еще 25 минут в том же режиме.

Жаркое из говядины по-польски

Ингредиенты: 400 г говядины, 100 г шпика, 2 луковицы, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 3 помидора, 2 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить и вымыть. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, слегка отбить.

Шпик нарезать тонкими ломтиками. Влить в чашу 0,5 л воды, добавить соль, перец, лавровый лист, чеснок, готовить в режиме «На пару» 15 минут, охладить. Мясо и шпик залить приготовленным маринадом, добавить уксус, лимонный сок и оставить на 1 час.

Куски мяса, ломтики шпика и кольца лука выложить в чашу, готовить в режиме «Выпечка» 30 минут, полить маринадом, готовить еще 30 минут в том же режиме. При подаче к столу полить кетчупом и оформить помидорами.

Жаркое из говядины, замаринованной с айвой и болгарским перцем

Ингредиенты: 1 кг говядины, 150 мл растительного масла, 3 луковицы, 3 стручка болгарского перца, 2 помидора, 2 айвы, 15 г крахмала, 1 яйцо, 80 мл белого вина, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками.

Айву вымыть, удалить сердцевину, крупно нарезать. Помидоры вымыть и измельчить.

Выложить мясо и овощи с айвой в эмалированную емкость, посолить, поперчить, влить вино и 50 мл растительного масла. Крахмал взбить с яйцом и добавить к маринаду. Все хорошо перемешать и убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Куски мяса вперемешку с болгарским перцем, луком и айвой выложить в чашу. Жарить в режиме «Выпечка» 25 минут, полить маринадом и оставшимся растительным маслом, жарить еще 25 минут в том же режиме.

Говядина с шампиньонами и болгарским перцем

Ингредиенты: 1 кг говядины, 300 г шампиньонов, 2 стручка болгарского перца, 70 мл растительного масла, 3 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления: Мясо промыть, нарезать кусочками по 50 г, пересыпать смесью соли и перца. Грибы промыть, крупные разрезать пополам, а мелкие оставить целыми. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Кусочки мяса вперемежку с кольцами лука, болгарского перца и кусочками грибов выложить в чашу, сбрызнуть растительным маслом, готовить в режиме «Выпечка» 65 минут. Оставить в режиме «Подогрев».

Телятина с чесноком и тмином

Ингредиенты: 1 кг телятины, 3 зубчика чеснока, 15 г тмина, 10 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Мясо промыть, нарубить, перемешать с чесноком и тмином. Посолить, посыпать сахаром и поперчить. Выложить в чашу, запекать в режиме «Выпечка» 65 минут.

Жаркое из телятины с мускатным орехом

Ингредиенты: 1 кг телятины, 250 г шпика, 3 луковицы, 100 мл оливкового масла, 5 г тертого мускатного ореха, 1 гвоздичка, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо промыть, нарезать кусочками по 100–120 г, выложить в эмалированную емкость. Из оливкового масла, измельченного лаврового листа, соли, перца, гвоздики, мускатного ореха приготовить маринад, залить им мясо, убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Шпик нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу вперемежку с мясом. Жарить в режиме «Выпечка» 30 минут, полить маринадом, жарить еще 35 минут в том же режиме.

Кролик, фаршированный яблоками и курагой

Ингредиенты: 1 тушка кролика, 150 г сала, 3 яблока, 100 г кураги, 10 г тертого имбиря, 500 мл красного вина, 80 мл растительного масла, 5 г корицы, лавровый лист, 20 г измельченного чеснока, перец, соль.

Способ приготовления: Для приготовления маринада добавить в подогретое вино соль, перец, корицу, лавровый лист, чеснок, кипятить 3 минуты, затем влить растительное масло и кипятить еще 5 минут. Готовый маринад охладить, залить им промытую тушку кролика и оставить на 3 часа в прохладном месте. Маринад слить, процедить.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать крупными кусками. Курагу соединить с яблоками, имбирем и мелко нарезанным салом. Полученной смесью наполнить тушку кролика и зашить нитками.

Тушку кролика выложить в чашу, жарить в режиме «Выпечка» 25 минут, полить маринадом. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Куриные окорочка, фаршированные печенью и шампиньонами

Ингредиенты: 2 куриных окорочка, 100 г пшеничного хлеба, 100 мл молока, 150 г шампиньонов, 100 г куриной печени, 50 г майонеза, 1 луковица, 80 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть, очистить, мелко нарезать, выложить в чашу, добавить 2 столовые ложки сливочного масла, обжарить в режиме «Выпечка», переложить в отдельную посуду. Печень промыть, нарезать кусочками, посолить, выложить в чашу, добавить 1 столовую ложку сливочного масла, обжарить в режиме «Выпечка», переложить в отдельную посуду. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Куриные окорочка промыть, снять кожу «чулком», у сустава перерубить косточку. Часть косточки оставить с кожей.

Мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, грибами, печенью, снова пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и добавить лук.

Наполнить фаршем куриные окорочка, зашить нитками, выложить в чашу, смазанную оставшимся сливочным маслом. Жарить в режиме «Выпечка» по 20 минут с каждой стороны, убрать нитки. Фаршированные ножки выложить на блюдо, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Курица, фаршированная говядиной

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 500 г говядины, 2 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки тертой моркови, 3 яйца, 50 мл белого вина, 2 г мускатного ореха, 100 мл кетчупа, лавровый лист, 3 горошины черного перца, молотый перец, соль.

Способ приготовления: Тушку курицы промыть, обрезать по су ставам крыльев и ножек, сделать разрез от шеи до гузки. Стараясь не повредить кожу, аккуратно снять ее с тушки, посолить, поперчить и сбрызнуть 1 чайной ложкой вина.

Срезать мясо. Кости и потроха промыть, выложить в чашу, залить холодной водой, добавить соль, тертую морковь, лавровый лист, перец горошком и готовить в режиме «Тушение» 1 час. Бульон процедить.

Мясо курицы и говядину промыть, пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, сливки, соль, молотый перец, мускатный орех, оставшееся вино и перемешать.

Наполнить кожу курицы приготовленным фаршем, разрезанный край подвернуть и зашить нитками. Фаршированную курицу выложить в чашу, жарить в режиме «Выпечка» 20 минут, влить немного бульона, готовить в режиме «Тушение» 2 часа. При желании оста вить в режиме «Подогрев». Выложить курицу на блюдо, нарезать тонкими ломтиками, полить кетчупом и подать к столу с оставшимся бульоном.

Курица, фаршированная апельсинами

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 3 апельсина, 50 г свиного жира, 5 г сахара, соль.

Способ приготовления: Апельсины вымыть, очистить, разделить на дольки.

Тушку курицы промыть, посыпать смесью соли и сахара, начинить апельсинами, зашить нитками, выложить в чашу, смазанную жиром.

Обжарить в режиме «Выпечка», влить немного воды, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Курица в чесночном соусе

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 150 г сметаны, 5 г сахара, 3 зубчика чеснока, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления: Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Из сметаны, соли, перца, сахара, измельченного лаврового листа и

чеснока приготовить соус, тщательно смешав все ингредиенты.

Тушку курицы промыть, натереть соусом, выложить в чашу, обжарить в режиме «Выпечка», влить немного воды, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Цыплята, фаршированные черносливом

Ингредиенты: 3 тушки цыплят, 150 г сливочного масла, 200 г чернослива, 15 г сахара, 100 г сала, 5 г мускатного ореха, перец, соль.

Способ приготовления: Тушки цыплят промыть, начинить маслом, сахаром, черносливом, нарезанным салом, посыпать смесью соли, сахара, мускатного ореха и перца.

Тушки цыплят выложить в чашу и жарить в режиме «Выпечка» 45 минут.

Цыпленок в топленом масле с картофелем

Ингредиенты: 1 тушка цыпленка, 200 г топленого масла, 100 г муки, 4 картофелины, 20 мл томатного соуса, 20 мл соевого соуса, $^1/_2$ пучка зеленого лука, $^1/_4$ чайной ложки молотой гвоздики, 2 г корицы, перец, соль.

Способ приготовления: Тушку цыпленка промыть, опустить в подсоленную воду, оставить на 15 минут. Затем снять кожу, обмакнуть в горячее топленое масло (180 г), посыпать смесью корицы, гвоздики и перца, обвалять в муке, выложить в чашу. Запекать в режиме «Выпечка» 30 минут, добавить соевый и томатный соус, запекать в том же режиме еще 25 минут.

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, выложить в чашу, добавить оставшееся топленое масло, посолить, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Зеленый лук вымыть, нарубить.

Цыпленка подать к столу с картофелем, посыпать зеленым луком.

Курица, тушенная в апельсиновом соусе

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки сметаны, 2 апельсина, 200 мл томатного соуса, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления: Тушку курицы промыть, натереть солью и перцем, смазать сметаной, выложить в чашу, запекать в режиме «Выпечка» 60 минут, нарубить порционными кусками.

Для приготовления соуса апельсины вымыть, очистить от кожуры, разделить на дольки, залить томатным соусом, добавить сахар, выложить смесь в чашу, готовить в режиме «На пару» 10 минут. Куски курицы положить в соус, добавить топленое масло и готовить в режиме «На пару» 30–35 минут.

Утка, фаршированная грушами

Ингредиенты: 1 тушка утки, 3–4 груши, 100 г сыра (любого, тертого), 2 яйца, 100 мл молока, 1 чайная ложка пшеничной муки, 100 г панировочных сухарей, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Груши вымыть, разрезать на четверти, удалить сердцевину. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Тушку утки промыть и начинить четвертинками груш. Яйца взбить с солью и перцем, добавить муку, тертый сыр, влить молоко, перемешать и облить этой смесью утку.

Утку посыпать панировочными сухарями, выложить в чашу, жарить в режиме «Выпечка» 30 минут, влить немного воды, добавить зелень укропа и петрушки, готовить в режиме «Тушение» 2 часа. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Филе гуся с картофелем фри

Ингредиенты: 300 г филе гуся, 400 г картофеля фри (замороженного), 1 луковица, 70 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Мясо промыть, крупно нарезать, выложить в чашу с растительным маслом, добавить лук, картофель, посолить, поперчить. Жарить в режиме «Выпечка» 45 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Утка, фаршированная грейпфрутом и сельдереем

Ингредиенты: 1 тушка утки, 1 грейпфрут, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 стебля сельдерея, карри, соль.

Способ приготовления: Грейпфрут вымыть, очистить, нарезать. Сельдерей вымыть, нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить и вымыть.

Утку промыть, натереть чесноком, солью и карри, нафаршировать смесью грейпфрута и сельдерея. Выложить в чашу, запекать в режиме «Выпечка» 20 минут, влить немного воды, готовить в режиме «Тушение» 2 часа. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Курица, тушенная с квашеной капустой

Ингредиенты: 400 г филе курицы, 300 г квашеной капусты, 70 г риса, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу с растительным маслом, посолить, поперчить, обжарить в режиме «Выпечка».

Добавить капусту вместе с небольшим количеством рассола, рис, положить сливочное масло, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Курица, тушенная с картофелем и белокочанной капустой

Ингредиенты: 400 г филе курицы, 200 г белокочанной капусты, 3 картофелины, 1 луковица, 50 мл растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Капусту вымыть, нашинковать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Филе курицы промыть, нарезать небольшими кусочками.

Картофель, лук и капусту выложить в чашу с растительным маслом, обжарить в режиме «Выпечка», добавить курицу, зелень укропа, посолить, поперчить, влить немного воды, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Фаршированные куриные грудки с гарниром из риса и овощей

Ингредиенты: 3 куриные грудки, 100 г риса, 100 мл куриного бульона, 1 пучок петрушки, 1 цукини (небольшой), 1 луковица, 1 стручок сладкого перца, 100 г ветчины, 20 мл растительного масла, 70 г чернослива, 10 г барбариса (сушеного), перец, соль.

Способ приготовления: Куриные грудки промыть, аккуратно вынуть кости, сделать продольный надрез и нафаршировать смесью измельченных ветчины и чернослива.

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Цукини вымыть, нарезать ломтиками.

Куриные грудки и смесь цукини, сладкого перца, лука и части зелени выложить в чашу, добавить растительное масло, посолить, поперчить, жарить в режиме «Выпечка» 45 минут, переложить в отдельную посуду.

Рис смешать с барбарисом, выложить в чашу, сверху выложить грудки, залить бульоном, посолить. Готовить в режиме «Плов». При желании оставить в режиме «Подогрев».

Куриные грудки подать к столу с рисом и овощами, посыпать оставшейся зеленью петрушки.

Куриные крылышки, тушенные с цукини, картофелем и шампиньонами

Ингредиенты: 500 г куриных крылышек, 2 цукини, 3 картофелины, 100 г шампиньонов, 50 г майонеза, 20 мл растительного масла, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Цукини вымыть и нарезать соломкой. Грибы промыть, нарезать ломтиками. Куриные крылышки промыть. Зелень укропа вымыть, нарубить. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Цукини и картофель выложить в чашу с растительным маслом, обжарить в режиме «Выпечка», добавить крылышки, грибы, посолить, поперчить, положить майонез. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Филе цыпленка, тушенное в красном вине

Ингредиенты: 300–400 г филе цыпленка, 70 г сливочного масла, 1 луковица, 4 помидора, 100 мл красного вина, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки тертого сыра (любого), 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, очистить от кожицы и семян и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Филе цыпленка промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу, посолить, поперчить, посыпать мукой, добавить 40 г сливочного масла и обжарить в режиме «Выпечка».

Добавить лук, чеснок, оставшееся масло, влить вино, готовить в режиме «На пару» 10 минут, добавить помидоры и сыр, готовить еще 20 минут при том же режиме. При подаче к столу украсить зеленью укропа.

Куриные крылышки, тушенные в грибном бульоне с овощами и карри

Ингредиенты: 500 г куриных крылышек, 200 мл грибного бульона, 2 луковицы, 2 картофелины, 1 морковка, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки карри, 1 пучок кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Куриные крылышки промыть. Морковь и картофель очистить, вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

В чашу влить растительное масло, положить чеснок и лук, обжарить в режиме «Выпечка», добавить крылышки, морковь, картофель и карри, посолить, поперчить, залить бульоном, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Филе гуся, тушенное с овощами и сливами в белом вине

Ингредиенты: 600 г филе гуся, 100 мл белого вина, 300 г картофеля (жареного), 3 сливы, 3 луковицы, 1 морковка, 2–3 столовые ложки оливкового масла, сок $^1/_2$ лимона, $^1/_4$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть лимонным соком. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Сливы вымыть, удалить косточки.

Филе промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в чашу, добавить оливковое масло, обжарить в режиме «Выпечка». Добавить сливы, кольца лука, морковь, жареный картофель, залить вином и готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Свинина, тушенная с капустой

Ингредиенты: 300 г свинины, 500 г белокочанной капусты, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 4 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления: Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Мясо промыть, нарезать маленькими кусочками, выложить в чашу, добавить 1 столовую ложку растительного масла и обжарить в режиме «Выпечка».

Добавить капусту и лук, посолить, влить оставшееся растительное масло, положить томатную пасту. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Свинина, тушенная с вином

Ингредиенты: 400 г свинины, 3 столовые ложки красного вина, 3 лавровых листа, 1 пучок зеленого лука, 2 столовые ложки топленого масла, 4–6 горошин черного перца, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу, посолить, поперчить, добавить топленое масло, черный перец горошком, лавровый лист, влить вино, немного воды и готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Свинина, тушенная с кольраби в овощном бульоне

Ингредиенты: 400 г свинины (нежирной), 200 мл овощного бульона, 3 кольраби, 2 луковицы, 1 пучок укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Свинину промыть, нарезать небольшими кусочками. Кольраби вымыть, очистить, мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Свинину и кольраби выложить в чашу, посолить, поперчить, залить бульоном, добавить лук и часть зелени, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать оставшейся зеленью.

Бараньи ребрышки с луком

Ингредиенты: 500 г бараньих ребрышек, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок кинзы, $^1/_2$ пучка зелени укропа, 2 чайные ложки 3 %-но го уксуса, перец, соль.

Способ приготовления: Зеленый лук, зелень укропа и кинзы вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посолить и сбрызнуть уксусом.

Бараньи ребрышки промыть, нарубить порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в чашу, жарить в режиме «Выпечка» 65 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью и украсить кольцами лука.

Баранина по-татарски

Ингредиенты: 500 г баранины, 2 столовые ложки растительного масла, 3 луковицы, 5–7 помидоров черри, 2 стручка сладкого перца, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 100 мл мясного бульона, 1 столовая ложка пшеничной муки, приправа для мяса, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, крупно нарезать и сбрызнуть уксусом. Лук выложить в чашу, посыпать мукой, добавить 1 столовую ложку растительного масла и обжарить в режиме «Выпечка». Переложить в отдельную посуду.

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Помидоры черри вымыть. Мясо промыть, нарезать небольшими кусками, выложить в чашу, смазанную оставшимся растительным маслом, посолить, посыпать приправой, влить бульон, готовить в режиме «Тушение» 1 час, добавить лук, сладкий перец, помидоры, готовить в режиме «На пару» 20 минут.

Котлеты «Диетические»

Ингредиенты: 300 г телятины, 200 г филе курицы, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 50 г пророщенной пшеницы, соль.

Способ приготовления: Лук и чеснок очистить, вымыть. Мясо промыть, нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и пшеницей. Фарш посолить и перемешать. Сформовать котлеты, выложить их в корзину для варки на пару, готовить в режиме «На пару» 20 минут.

Котлеты из свинины, тушенные в ароматном соусе

Ингредиенты: 700 г свиного фарша, 1 яйцо, 200 г томатной пасты, 20 г муки, 20 г листьев эстрагона, 100 г топленого масла, 200 мл костного бульона, перец, соль.

Способ приготовления: Листья эстрагона вымыть. Фарш смешать с яйцом, посолить, поперчить, сформовать котлеты, выложить в чашу с топленым маслом (50 г), обжарить с одной стороны в режиме «Выпечка», переложить в отдельную посуду.

В чашу положить томатную пасту, влить бульон, добавить муку, смешанную с оставшимся топленым маслом. Готовить в режиме «На пару» 10 минут. Соус процедить, добавить эстрагон, снова влить в чашу, положить котлеты и готовить в режиме «На пару» 15 минут. При подаче к столу полить соусом.

Зразы из свинины с шампиньонами и морковью

Ингредиенты: 1 кг свинины (нежирной), 2 ломтика батона, 100 мл молока, 2 луковицы, 2 помидора, 250 г шампиньонов, 2 морковки, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки и укропа, 1 пучок зеленого лука, 1 зубчик чеснока, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Шампиньоны промыть, мелко нарезать, выложить в чашу вместе с морковью, луком и сливочным маслом, посолить, поперчить, обжарить в режиме «Выпечка».

Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Свинину промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке батоном, добавить зеленый лук и часть зелени, посолить, поперчить и перемешать.

Сделать из фарша лепешки, положить на середину каждой немного начинки, сформовать зразы, запанировать их в сухарях, выложить в чашу с растительным маслом и жарить в режиме «Выпечка» по 20 минут с каждой стороны. При подаче к столу посыпать оставшейся зеленью укропа и петрушки и украсить кружочками помидоров.

Голубцы с говядиной

Ингредиенты: 350 г говядины, 10–15 капустных листьев, 2 луковицы, 20 мл растительного масла, 1 пучок петрушки, 30 г майонеза, 20 г томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить и вымыть. 1 луковицу нарезать кольцами, выложить в чашу с растительным маслом, обжарить в режиме «Выпечка». Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо промыть и пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей. Фарш посолить, поперчить, добавить зелень петрушки и тщательно перемешать. Выложить фарш на вымытые капустные листья и завернуть, придав голубцам овальную форму. Изделия выложить в чашу, влить небольшое количество воды, добавить томатную пасту, майонез и готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Голубцы с говядиной, рисом и морковью

Ингредиенты: 400 г говядины, 15–20 капустных листьев, 50 г риса, 3 морковки, 2 луковицы, 20 мл растительного масла, 100 мл томатного соуса, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить и вымыть. Одну луковицу измельчить, выложить в чашу с растительным маслом, обжарить в режиме «Выпечка». Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Фарш посолить, поперчить, добавить рис, морковь и тщательно перемешать. Выложить фарш на капустные листья и свернуть.

Изделия выложить в чашу, влить небольшое количество воды, добавить томатный соус и готовить в режиме «Тушение» 1 час.

При желании оставить в режиме «Подогрев».

Голубцы с говядиной и грибами

Ингредиенты: 300 г говядины, 8 капустных листьев, 150 г шампиньонов, 20 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, 1 луковица, лавровый лист, приправа для мяса, перец, соль.

Способ приготовления: Шампиньоны промыть, очистить, нарезать. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с грибами и луком. Фарш посолить, поперчить, выложить в чашу со сливочным маслом, готовить в режиме «На пару» 5 минут, переложить в отдельную посуду, охладить.

Капустные листья вымыть. На середину капустных листьев положить фарш, свернуть. Изделия выложить в чашу, влить немного воды, добавить приправу, лавровый лист, растительное масло, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Голубцы с говядиной, тушенные в сметане

Ингредиенты: 400 г говядины, 8 капустных листьев, 1 луковица, 1 морковка, 150 г сметаны, $^1/_2$ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Говядину промыть. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с мясом, посолить, поперчить. Капустные листья вымыть, положить на них фарш, свернуть.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Голубцы выложить в чашу, влить немного воды, положить морковь, сметану, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оста вить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Голубцы по-украински

Ингредиенты: 300–400 г свинины, 8–10 капустных листьев, 100 г сала (копченого), 3 луковицы, 1 яйцо, 40 г томатной пасты, 70 г сметаны, 20 мл растительного масла, 4–5 горошин черного перца, лавровый лист, соль.

Способ приготовления: Капустные листья вымыть. Лук очистить, вымыть и разрезать на четверти. Свинину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и салом, добавить яйцо, соль и тщательно перемешать.

В середину каждого капустного листа положить фарш. Листья свернуть конвертами, выложить в чашу, залить небольшим количеством воды, добавить томатную пасту, растительное масло, лавровый лист, перец горошком, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу смазать сметаной, полить оставшимся от тушения соусом.

Голубцы по-английски

Ингредиенты: 400 г мяса кролика, 20–25 листьев пекинской капусты, 50 г риса, 20 мл винного уксуса, 2 луковицы, 1 яйцо, 40 мл соевого соуса, 10 г тертого имбиря, 20 мл растительного масла, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Листья пекинской капусты вымыть. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку, смешать с луком и рисом, добавить яйцо, соль, перец, имбирь и перемешать. В середину каждого капустного листа положить фарш. Листья свернуть конвертами, выложить в чашу, добавить растительное масло, залить небольшим количеством воды, добавить соевый соус, лавровый лист, влить винный уксус, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Тефтели «Богатырские»

Ингредиенты: 500 г свинины, 150 г шампиньонов, 3 луковицы, 50 г риса, 30 мл растительного масла, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Шампиньоны промыть.

Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и шампиньонами. Фарш посолить, смешать с рисом. Из фарша сформовать тефтели, выложить их в чашу с растительным маслом, обжарить в режиме «Выпечка», влить немного воды, добавить майонез, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Фрикадельки из свинины, тушенные с овощами

Ингредиенты: 500 г свиного фарша, 2 стручка болгарского перца, 2 луковицы, 3 картофелины, 2 помидора, 1 яйцо, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, мелко нарезать. В свиной фарш добавить яйцо, перец и соль. Сформовать из фарша фрикадельки, выложить в чашу с растительным маслом, обжарить в режиме «Выпечка», влить немного воды, положить помидоры, картофель, лук, болгарский перец, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Картофельно-мясные тефтели по-белорусски

Ингредиенты: 500 г говядины, 3 луковицы, 5 картофелин, 30 мл растительного масла, 2 яйца, 50 мл томатного соуса, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать. Мясо промыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и картофелем. Фарш посолить, смешать со взбитыми яйцами.

Из фарша сформовать тефтели, выложить их в чашу с растительным маслом, обжарить в режиме «Выпечка», влить немного воды, добавить томатный соус, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Тефтели «Фермерские»

Ингредиенты: 500 г свиного и говяжьего фарша, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 300 г квашеной капусты, 2 морковки, 2 яблока (кислых), 30 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой.

Фарш перемешать с яйцом и морковью, посолить и поперчить. Сформовать тефтели, выложить их в чашу с растительным маслом, обжарить в режиме «Выпечка», добавить капусту, яблоки, сливочное масло, влить немного воды, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Тефтели «под шубой»

Ингредиенты: 500 г говяжьего фарша, 1 яйцо, 4 зеленых помидора, 2 красных помидора, 2 морковки, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 20 мл винного уксуса, соль.

Способ приготовления: Фарш перемешать с яйцом и винным уксусом, посолить. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Из фарша сформовать тефтели, выложить их в чашу с растительным маслом, обжарить в режиме «Выпечка», сверху выложить слоями красные помидоры, лук, зеленые помидоры, морковь. Каждый слой посолить. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Тефтели по-дагестански

Ингредиенты: 500 г фарша из баранины, 1 яйцо, 100 г виноградных листьев, 1 пучок кинзы, 3 помидора, 2 луковицы, 2 стручка сладкого перца, 2 корня петрушки, 20 мл растительного масла, 2–3 горошины черного перца, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Корни петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Зелень кинзы нарубить. Виноградные листья вымыть.

Фарш перемешать с яйцом и зеленью кинзы, посолить. Сформовать тефтели, выложить их в чашу с растительным маслом, обжарить в режиме «Выпечка». Сверху слоями выложить помидоры, лук, корни петрушки и сладкий перец. Овощи и тефтели прослоить виноградными листьями. Каждый слой посолить, добавить перец горошком. Влить немного воды, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Тефтели из курицы, тушенные с овощами

Ингредиенты: 500 г куриного фарша, 1 баклажан, 2 стручка болгарского перца, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 помидора, 1 яйцо, 40 г риса, 40 мл растительного масла, 1 пучок петрушки и укропа, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Баклажан и помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. В фарш добавить рис, яйцо, перец и соль. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать.

Сформовать из фарша тефтели, выложить их в чашу с растительным маслом вместе с баклажанами, обжарить в режиме «Выпечка», влить немного воды, положить помидоры, лук, болгарский перец, лавровый лист, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать чесноком, зеленью петрушки и укропа.

Долма с говядиной на пару

Ингредиенты: 500 г говяжьего фарша, 300 г виноградных листьев, 50 г риса, 1 луковица, 50 г растопленного сливочного масла, молотый шафран, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, мелко нарезать. Фарш смешать с луком, рисом, добавить шафран, перец и соль. Виноградные листья вымыть, положить на середину каждого фарш, свернуть конвертами. Долму выложить в корзину для варки на пару, готовить в режиме «На пару» 30–45 минут. При подаче к столу полить сливочным маслом.

Рыбные блюда

Филе минтая с картофелем

Ингредиенты: 400 г филе минтая, 4 картофелины, 2 луковицы, 150 г сыра (любого), 100 г майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Филе промыть, крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать небольшими кружочками.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Рыбу, картофель и лук выложить в смазанную растительным маслом чашу, посолить, поперчить, полить майонезом, посыпать сыром.

Запекать в режиме «Выпечка» в течение 20–25 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью укропа.

Минтай в маринаде

Ингредиенты: 500 г филе минтая рыбы, 1 морковка, 2 луковицы, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени укропа, $^1/_2$ пучка петрушки, лавровый лист, гвоздика, корица, соль.

Способ приготовления: Для приготовления маринада репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке, выложить в чашу, добавить лук, сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу, уксус, соль, влить 500 мл воды и готовить в режиме «На пару» 20 минут.

Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Филе промыть, нарезать порционными кусками, залить охлажденным маринадом и оставить на 30 минут.

Чашу смазать растительным маслом, выложить в нее куски рыбы и запекать в режиме «Выпечка» 20 минут. Готовую рыбу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Морской окунь, запеченный с луком и сладким перцем

Ингредиенты: 450 г филе морского окуня, 100 мл йогурта (несладкого), 2 луковицы, 2 стручка сладкого перца, 1 яйцо,

1/2 пучка петрушки, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Филе рыбы промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Выложить рыбу, лук и перец в чашу. Яйцо взбить с солью и перцем, добавить йогурт, перемешать и залить полученной смесью рыбу и овощи.

Запекать в режиме «Выпечка» 20–30 минут. Готовую рыбу посыпать зеленью петрушки.

Сазан с овощами

Ингредиенты: 1 кг филе сазана, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок базилика, 4 помидора, 2 стручка болгарского перца, 1 цукини (небольшой), 200 г картофельного пюре, перец, соль.

Способ приготовления: Цукини вымыть, нарезать небольшими кусочками.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Филе сазана промыть, нарезать порционными кусками, натереть солью, перцем и чесноком, полить лимонным соком, оставить на 10 минут, выложить в чашу вместе с цукини, добавить растительное масло и запекать в режиме «Выпечка» 25–30 минут.

Помидоры вымыть, разрезать на половинки. Базилик вымыть, нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать небольшими кусочками. Рыбу подать к столу с картофельным пюре, цукини, помидорами и болгарским перцем, посыпать базиликом.

Карп с луком

Ингредиенты: 500 г карпа, 2 луковицы, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем и обвалять в панировочных сухарях. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Лимон вымыть и нарезать небольшими кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть.

Чашу смазать сливочным маслом, выложить в нее куски рыбы и кольца лука и жарить в режиме «Выпечка» 25–30 минут. Рыбу и лук выложить на блюдо, оформить кружочками лимона, веточками петрушки и укропа.

Карп в винном маринаде

Ингредиенты: 1 кг карпа, 100 мл белого вина, 2 столовые ложки растительного масла, 3–4 помидора, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем, залить вином и оставить на 20 минут. Чашу смазать маслом, выложить в нее куски рыбы, жарить в режиме «Выпечка» 20 минут, полить маринадом, жарить еще 10 минут в том же режиме. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Готовую рыбу выложить на блюдо, по сыпать зеленью укропа и оформить помидорами.

Пикша, жаренная с баклажанами

Ингредиенты: 1 кг пикши, 4 столовые ложки растительного масла, 4 баклажана, 4 столовые ложки пшеничной муки, 3 зубчика чеснока, 2 огурца, 4 помидора, $^1/_2$ пучка кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу выпотрошить, вымыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, полить 2 столовыми ложками растительного масла. Чеснок очистить, вымыть и

натереть на мелкой терке. Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружками. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, посолить, посыпать чесноком, обвалять в муке.

Чашу смазать оставшимся маслом, выложить в нее куски рыбы и кружочки баклажанов, жарить в режиме «Выпечка» 25–30 минут. Рыбу и баклажаны выложить на блюдо, посыпать зеленью кинзы и оформить кружочками помидоров и огурцов.

Форель в пивном кляре

Ингредиенты: 700 г филе форели, 250 г пшеничной муки, 2 яйца, 120 мл светлого пива, 2 чайные ложки лимонного сока, 5–6 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки кетчупа, соль.

Способ приготовления: Филе форели промыть, нарезать порционными кусками, посолить, сбрызнуть лимонным соком. Муку (200 г) высыпать горкой в глубокую миску, сделать углубление, добавить яйца, пиво и соль. Замесить тесто.

Куски рыбы обвалять в оставшейся муке, обмакнуть в тесто, выложить в чашу с растительным маслом. Жарить в режиме «Выпечка» 25 минут. При подаче к столу полить кетчупом.

Семга в маринаде из красного вина

Ингредиенты: 1 кг семги, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 100 мл красного вина, 4 столовые ложки томатного соуса, 2 огурца, 100 г редиса, 1 пучок укропа, 5–7 горошин душистого перца, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, нарезать порционными кусками, посолить и посыпать черным перцем. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Для приготовления маринада смешать томатный соус, вино, лук и душистый перец, вылить в чашу, готовить в режиме «На пару» 10 минут. Рыбу залить охлажденным маринадом и оставить на 20 минут.

Редис и огурцы вымыть, нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Чашу смазать сливочным маслом, выложить в нее куски рыбы, жарить в режиме «Выпечка» 20 минут, полить маринадом, жарить еще 10 минут в том же режиме.

Рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, украсить кружочками редиса и огурцов.

Сазан с картофелем в яблочном маринаде

Ингредиенты: 1 кг сазана, 100 мл яблочного сока, 4 картофелины, 50 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, мускатный орех на кончике ножа, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, нарезать крупными кусками и посолить. Зелень петрушки нарубить. Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть и нарезать порционными кусками. Яблочный сок смешать с перцем, мускатным орехом и 200 мл воды. Куски рыбы посолить, залить приготовленным маринадом и оставить на 20 минут.

Чашу смазать маслом, выложить в нее куски рыбы и картофеля и жарить в режиме «Выпечка» 25 минут.

Картофель и рыбу выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Котлеты из сома

Ингредиенты: 700 г филе сома, 1 картофелина, 1 морковка, 1 яйцо, 1 луковица, 70 г панировочных сухарей, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка муки, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель и морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, измельчить. Филе сома промыть, пропустить через мясорубку, добавить картофель, морковь, яйцо, лук, муку, посолить, поперчить, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить в смазанную растительным маслом чашу, жарить в режиме «Выпечка» 20 минут, перевернуть жарить в том же режиме еще 20 минут.

Рыбные палочки со спагетти

Ингредиенты: 400 г филе морской рыбы (любой), 1 луковица, 1 яйцо, 2–3 столовые ложки растительного масла, 200 г спагетти, 50 г сливочного масла, 1 пучок укропа, 100 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления: Филе рыбы промыть. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с филе рыбы. В фарш добавить яйцо, соль, перец, перемешать.

Спагетти выложить в чашу, залить кипящей водой, готовить в режиме «На пару» 20 минут, откинуть на сито, заправить сливочным маслом. Зелень укропа вымыть.

Из фарша сформовать прямоугольные изделия длиной около 10 см, обвалять их в панировочных сухарях, заморозить.

Изделия выложить в чашу, смазанную растительным маслом, жарить в режиме «Выпечка» 20 минут, перевернуть, жарить еще 20 минут в том же режиме, выложить на блюдо, гарнировать спагетти, украсить веточками укропа.

Лосось под лимонным соусом

Ингредиенты: 800 г филе лосося, цедра 1 лимона, 4 столовые ложки лимонного сока, 3 столовые ложки растительного масла, 2–3 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, 1–2 гвоздички, лавровый лист, соль.

Способ приготовления: Филе лосося промыть, нарезать порционными кусками и выложить в чашу. Цедру натереть на мелкой терке. Для приготовления соуса растереть в ступке перец, гвоздику и лавровый лист, добавить растительное масло, лимонный сок и соль, перемешать.

Залить рыбу соусом и запекать в режиме «Выпечка» 30 минут. Готовую рыбу посыпать лимонной цедрой.

Лосось в сметане

Ингредиенты: 1 кг филе лосося, 2 луковицы, 1 лимон, 100 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок укропа и петрушки, 2 столовые ложки сока лайма, 1 чайная ложка семян тмина, перец, соль.

Способ приготовления: Филе лосося промыть, нарезать порционными кусками и сбрызнуть соком лайма. Лимон вымыть, нарезать кружочками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Куски лосося выложить в чашу, сверху выложить лук и зелень. Посолить, поперчить, посыпать семенами тмина, полить сметаной и запекать в режиме «Выпечка» 20–25 минут. Готовую рыбу выложить на блюдо, украсить кружочками лимона.

Камбала по-прибалтийски

Ингредиенты: 500 г филе камбалы, 350 г картофеля (молодого), 2–3 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 веточка мяты, 1 веточка эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Мяту и эстрагон вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Филе рыбы промыть, крупно нарезать. Выложить в чашу картофель, рыбу и помидоры, посолить, поперчить и полить смесью растительного масла и лимонного сока. Запекать в режиме «Выпечка» 60 минут. Готовое блюдо посыпать чесноком и зеленью.

Судак, фаршированный красным луком

Ингредиенты: Судак, 3 красные луковицы, 60 г сливочного масла, 2 чайные ложки лимонного сока, имбирь, соль.

Способ приготовления: Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, посолить.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком, посыпать имбирем и начинить этим фаршем рыбу.

Чашу смазать сливочным маслом, выложить в нее рыбу и жарить в режиме «Выпечка» 30 минут.

Лосось, фаршированный гречневой кашей

Ингредиенты: Лосось, 2 зубчика чеснока, 150 г гречневой каши, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, 1/2 пучка петрушки, 1/2 пучка зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу почистить, выпотрошить и вымыть. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Для приготовления фарша гречневую кашу смешать с зеленым луком и чесноком.

Рыбу посолить, поперчить, нафаршировать, смазать маслом, выложить в чашу, влить немного воды, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу украсить веточками укропа и петрушки.

Горбуша, фаршированная рисом

Ингредиенты: Горбуша, 100 г риса (отварного), 100 мл грибного бульона, 1 луковица, $^1/_2$ пучка укропа и петрушки, 1 столовая ложка лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, натереть солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком.

Лук очистить, мелко нарезать, смешать с рисом, посолить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Нафаршировать рыбу рисом с луком, положить в чашу, залить бульоном и готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки.

Камбала с грибами и щавелем

Ингредиенты: 1 кг филе камбалы, 50 г щавеля, 100 г опят (маринованных), 2 стебля лука-порея, 200–250 мл грибного бульона, 3 столовые ложки соевого соуса, 2–3 столовые ложки лимонного сока, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Филе камбалы промыть, нарезать небольшими кусочками. Щавель нарезать. Лук-порей нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Бульон смешать с соевым соусом и лимонным соком, посолить, влить в чашу, добавить кусочки камбалы, лук-порей, щавель и опята, поперчить. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Королевский окунь с овощами

Ингредиенты: 500 г филе королевского окуня, 200 мл овощного бульона, 2 картофелины, 2 морковки, 2 помидора, 2 луковицы, 1 пучок укропа, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Филе рыбы промыть, нарезать небольшими кусочками. Картофель и морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Рыбу, картофель и морковь выложить слоями в чашу, залить бульоном, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Добавить лук, помидоры, лавровый лист, посолить, поперчить и готовить еще 15 минут в режиме «На пару». При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Зубатка с картофелем и хреном

Ингредиенты: 400 г филе зубатки, 2–3 картофелины, 50 г хрена (тертого), 100 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками.

Хрен сбрызнуть уксусом. Филе зубатки промыть, положить в чашу вместе с картофелем, посолить, поперчить, полить майонезом, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать хреном.

Хек с овощами и лимоном

Ингредиенты: 600 г филе хека, 200 мл грибного бульона, 2 морковки, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 лимон, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Рыбу промыть, нарезать порционными кусками, натереть солью и перцем. Морковь и корень сельдерея очистить, вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Лимон вымыть, нарезать кружочками.

Морковь, сельдерей и лук выложить в чашу с растительным маслом, обжарить в режиме «Выпечка», переложить в отдельную посуду. В чашу выложить куски рыбы. Сверху положить жареные овощи и кружочки лимона. Залить бульоном, добавить лавровый лист и готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Форель с сыром

Ингредиенты: 500 г филе форели, 3 яйца (сваренных вкрутую), 2 луковицы, 100 г сыра (любого), 150 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления: Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке.

Филе рыбы промыть, нарезать, выложить в чашу, посолить, поперчить, сверху положить кольца лука, посыпать рублеными яйцами и тертым сыром, полить майонезом. Запекать в режиме «Выпечка» 25 минут.

Филе морского языка с молодым картофелем и кореньями

Ингредиенты: 800 г филе морского языка, 200 г картофеля (молодого), 1 морковка, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, $^1/_2$ пучка зеленого лука, $^1/_2$ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить, мелко нарезать. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, нарубить.

Филе рыбы промыть, нарезать порционными кусками. Морковь и коренья очистить, вымыть, нарезать кубиками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Рыбу посолить, поперчить, выложить в чашу, сверху положить картофель, лук, морковь и коренья. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать зеленым луком и укропом.

Морской окунь с болгарским перцем и картофелем

Ингредиенты: 400 г филе морского окуня, 3–4 стручка болгарского перца, 1 картофелина, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления: Картофель вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами.

Филе рыбы промыть, крупно нарезать, положить в чашу, сверху выложить болгарский перец и картофель, посолить, полить майонезом.

Готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Судак с цветной капустой и рисом

Ингредиенты: 1 кг филе судака, 100 г риса, 300 г цветной капусты (замороженной), 1 апельсин, 1 луковица, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Рис промыть, выложить в чашу, залить водой, посолить, сварить в режиме «Гречка» или «Плов». Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть. Апельсин вымыть и нарезать кружочками. Филе рыбы промыть, нарезать небольшими кусочками, смешать с луком, посолить, поперчить, выложить в чашу, сверху выложить цветную капусту. Готовить в режиме «На пару» 25 минут. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу гарнировать рисом, украсить кружочками апельсина и веточками петрушки.

Семга с кабачками по-китайски

Ингредиенты: 1 кг филе семги, 500 г кабачков, 5 столовых ложек растительного масла, 2 луковицы, 2 помидора, 2–3 лавровых листа, 1 столовая ложка аджики, 1 пучок сельдерея, $^1/_2$ пучка петрушки, 1 веточка чабреца, $^1/_2$ чайной ложки тмина, $^1/_2$ чайной ложки корицы, 1 чайная ложка молотого красного перца, $^1/_2$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Кабачки вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Зелень сельдерея вымыть, нарубить. Зелень петрушки и веточку чабреца вымыть.

Филе семги промыть, нарезать кусочками, выложить в чашу, добавить лук, сельдерей, черный перец, аджику, тмин, чабрец, помидоры, корицу и растительное масло. Готовить в режиме «На пару» 10 минут, добавить кабачки, красный перец, соль, лавровый лист и готовить в течение 20–25 минут в режиме «Выпечка». При подаче к столу украсить веточками петрушки.

Морской язык с яблоками

Ингредиенты: 1 кг филе морского языка, 3 яблока, 1 столовая ложка томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, удалить сердцевину, крупно нарезать. Филе рыбы промыть, крупно нарезать, выложить в чашу, посолить, поперчить, сверху выложить яблоки и томатную пасту. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Тефтели из судака с грибами

Ингредиенты: 400 г филе судака, 250 г шампиньонов, 100 мл грибного бульона, $^1/_2$ пучка петрушки, $^1/_2$ пучка кинзы, перец, соль.

Способ приготовления: Филе рыбы промыть, пропустить через мясорубку.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны промыть, мелко нарезать. Зелень кинзы и петрушки вымыть, нарубить. Смешать рыбный фарш с шампиньонами, луком и зеленью, посолить, поперчить. Сформовать тефтели, положить их в чашу и залить бульоном. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Тефтели из сома

Ингредиенты: 400 г филе сома, 200 мл овощного бульона, 100 г риса, 1 яйцо, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Рис промыть, замочить на 15 минут в теплой кипяченой воде, откинуть на сито.

Филе рыбы промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить рис и яйцо, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

Сформовать из полученной массы тефтели, выложить их в чашу, залить бульоном, смешанным с томатной пастой, добавить лавровый лист. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Кальмары в маринаде

Ингредиенты: 500 г кальмаров (очищенных), 1 пучок петрушки, 1 пучок зеленого лука, $^1/_2$ пучка кинзы, 2 чайные ложки сахара, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стручок горького перца, соль.

Способ приготовления: Для приготовления маринада зелень петрушки и кинзы, горький перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать, выложить в чашу, залить 200 мл воды, добавить соль и сахар, готовить в режиме «На пару» 10 минут, охладить, влить уксус и растительное масло.

Кальмары промыть, крупно нарезать, залить маринадом и оставить на 10 минут. Зеленый лук вымыть.

Куски кальмаров вынуть из маринада, выложить в корзину для варки на пару, готовить в режиме «На пару» 7 мину. При подаче к столу сбрызнуть маринадом, украсить стрелками зеленого лука.

Кальмары, фаршированные рисом и морковью

Ингредиенты: 4 тушки кальмаров (очищенных), 100 г риса (отварного), 3 морковки, 100 мл рыбного бульона, 1 луковица, 1/2 пучка укропа, 1 столовая ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления: Кальмары промыть, посолить и сбрызнуть лимонным соком. Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с рисом, посолить. Зелень укропа вымыть, нарубить. Нафаршировать кальмары рисовой смесью, выложить в чашу, залить бульоном и готовить в режиме «На пару» 10–15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Кальмары, фаршированные шампиньонами и сельдереем

Ингредиенты: 5 тушек кальмаров (очищенных), 200 г шампиньонов, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 стебель сельдерея, 50 г сливочного масла, $^1/_2$ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления: Грибы промыть, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, измельчить. Стебель сельдерея вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Грибы и репчатый лук выложить в чашу со сливочным маслом, посолить, добавить сельдерей, обжарить в режиме «Выпечка». Кальмары промыть, наполнить приготовленной смесью, выложить в чашу, влить немного воды, добавить майонез. Готовить в режиме «На пару» 10 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Овощные и грибные блюда

Белокочанная капуста с яйцом и луком

Ингредиенты: 500 г белокочанной капусты, 3 яйца, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления: Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Капусту выложить в чашу, добавить лук, перемешать, влить растительное масло, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Добавить взбитые с солью и размягченным сливочным маслом яйца, готовить в режиме «На пару» 10 минут.

Белокочанная капуста с сушеными грибами и зеленым горошком

Ингредиенты: 400 г белокочанной капусты, 100 г зеленого горошка (консервированного), 30 г грибов (любых, сушеных), 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Капусту выложить в чашу, добавить лук, растительное масло, предварительно замоченные грибы, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Добавить зеленый горошек, соль, перец, сливочное масло, готовить в режиме «На пару» 10 минут. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Рагу из цветной капусты и брокколи в грибном бульоне

Ингредиенты: 300 г цветной капусты, 300 г брокколи, 150 мл грибного бульона, 2 морковки, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Цветную капусту и брокколи вымыть, разобрать на соцветия. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Морковь и лук выложить в чашу, добавить растительное масло, цветную капусту и брокколи, посолить, поперчить. Залить бульоном, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Рагу из брюссельской капусты с сыром

Ингредиенты: 400 г брюссельской капусты, 150 г зеленого горошка, 2 морковки, 1 луковица, 200 мл овощного бульона, 100 г сыра (любого), 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления: Брюссельскую капусту вымыть. Морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Капусту смешать с горошком, луком и морковью, посолить, поперчить, выложить в чашу, добавить растительное масло, залить бульоном, посыпать сыром и готовить в режиме «На пару» 25 минут. При желании оставить в режиме «Подогрев».

Кабачки с морковью и луком

Ингредиенты: 500 г кабачков, 3 морковки, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть. Кабачки вымыть, очистить, нарезать соломкой, смешать с морковью и луком, выложить в чашу, посолить, поперчить, добавить растительное масло, обжарить в режиме «Выпечка». Добавить майонез, готовить еще 10 минут в режиме «На пару». При подаче к столу украсить веточками укропа.

Кабачки с чесноком

Ингредиенты: 500 г кабачков, 10 зубчиков чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 5 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки пшеничной муки, 2–3 яйца, соль.

Способ приготовления: Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Яйца взбить. Кружочки кабачков посолить, смазать взбитыми яйцами, обвалять в муке, выложить в чашу и обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка». Добавить чеснок и майонез, готовить в режиме «На пару» 5 минут.

Шампиньоны с картофелем и морковью

Ингредиенты: 150 г шампиньонов, 5 картофелин, 2 морковки, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 50 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить в чашу, добавить грибы, лук, 50 г сливочного масла, сметану. Смесь посолить, поперчить, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу заправить оставшимся сливочным маслом.

Баклажаны в томате

Ингредиенты: 5–6 помидоров, 2 баклажана, 1 пучок укропа, 2 чайные ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть и нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, мелко нарезать, выложить в чашу, добавить баклажаны, оливковое масло, перец, соль, обжарить в режиме «Выпечка». При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Стручковая фасоль по-японски

Ингредиенты: 500 г стручковой фасоли, 2 помидора, 4 столовые ложки семян кунжута, 3 столовые ложки соевого соуса, 2 столовые ложки сока лайма, 1 столовая ложка коричневого сахара, $^1/_2$ столовой ложки рубленой зелени кинзы.

Способ приготовления: Фасоль вымыть, нарезать кусочками длиной 4–5 см.

Помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Семена кунжута растолочь в ступке, смешать с сахаром, соевым соусом и соком лайма. Фасоль и помидоры выложить в чашу, полить соусом, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Рагу «Летний ужин»

Ингредиенты: 2 стручка болгарского перца, 1 морковка, 1 баклажан, 2 луковицы, 200 мл грибного бульона, 1 пучок укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, соль.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Баклажан вымыть, очистить, нарезать небольшими кусочками.

Овощи выложить в чашу, посолить, сбрызнуть уксусом, полить растительным маслом, добавить бульон, перемешать. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. При желании оставить в режиме «Подогрев». При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Запеканки из овощей и грибов

Запеканка из кабачков, яиц и сыра

Ингредиенты: 500 г кабачков, 3 яйца, 100 г сыра (любого), 20 г сливочного масла, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления: Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Сыр натереть на терке. Яйца взбить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кружочки кабачков выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями чашу, посолить, поперчить, залить яйцами, посыпать тертым сыром и запекать в режиме «Выпечка» 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Запеканка из цукини и лука

Ингредиенты: 500 г цукини, 3 луковицы, 100 г сыра (любого), 20 г сливочного масла, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка майонеза, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, $^1/_2$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления: Цукини вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить и сбрызнуть уксусом.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке.

Кружочки цукини выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями чашу, сверху положить кольца лука, смазать их майонезом, посыпать тертым сыром и перцем, запекать в режиме «Выпечка» 20 минут.

Запеканка из цветной капусты и болгарского перца

Ингредиенты: 100 г цветной капусты (замороженной), 1 болгарский перец, 20 мл растительного масла, 4 яйца, перец, соль.

Способ приготовления: Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Цветную капусту и болгарский перец выложить в смазанную растительным маслом чашу, сверху разбить яйца, посолить, поперчить. Запекать в режиме «Выпечка» 20 минут.

Запеканка из брокколи и брынзы

Ингредиенты: 200 г брокколи (замороженной), 200 г брынзы, 2 яйца, 1 пучок петрушки, 1 чайная ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления: Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить.

Брынзу натереть на крупной терке.

Брокколи выложить в смазанную сливочным маслом чашу, посолить, посыпать брынзой, полить взбитыми яйцами, запекать в режиме «Выпечка» 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Запеканка из белокочанной капусты с сыром и яйцом

Ингредиенты: 500 г белокочанной капусты, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 100 г сыра (любого), 2 яйца, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления: Зелень петрушки вымыть, сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Капусту вымыть, нашинковать, выложить в смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями чашу, залить яйцами, посыпать сыром и запекать в режиме «Выпечка» 20 минут. При подаче к столу украсить веточками петрушки.

Запеканка из цветной капусты по-белорусски

Ингредиенты: 500 г цветной капусты, 200 мл молока, 2 яблока, 2 яйца, 3 столовые ложки манной крупы, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления: Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, мелко нарезать. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Капусту и яблоки выложить в чашу, залить молоком, посолить, готовить в режиме «На пару» 10 минут.

Добавить манную крупу и готовить в режиме «Молочная каша». Готовую массу охладить, добавить яйца, перемешать со сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями. Запекать в режиме «Выпечка» 20–25 минут.

Запеканка из баклажанов

Ингредиенты: 500 г баклажанов, 3 зубчика чеснока, 1 чайная ложка тмина, 2–3 яйца, 1 чайная ложка растительного масла, 100 г пшеничной муки, соль.

Способ приготовления: Баклажаны вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Яйца взбить. Кружочки баклажанов посолить, смазать взбитыми яйцами, обвалять в муке и тмине, выложить в чашу, смазанную растительным маслом, запекать в режиме «Выпечка» 20–25 минут.

Запеканка из картофеля и яблок

Ингредиенты: 3 картофелины (сваренные в мундире), 3 яблока, 150 г сыра (любого), 1 пучок петрушки, 20 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Картофель очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Картофель и яблоки выложить в смазанную растительным маслом чашу, посолить, посыпать сыром. Запекать в режиме «Выпечка» 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Запеканка из шампиньонов

Ингредиенты: 500 г шампиньонов, 2 луковицы, 200 г сметаны, 4–5 столовых ложек панировочных сухарей, 5–6 яиц, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г сыра (любого), 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления: Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Шампиньоны промыть, очистить, мелко нарезать, смешать с луком, посолить, поперчить, добавить сметану, панировочные сухари и взбитые яйца, выложить в смазанную растительным маслом чашу, посыпать тертым сыром и запекать в режиме «Выпечка» 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Слоеная запеканка

Ингредиенты: 4 помидора, 2 стручка болгарского перца, 2 цукини (небольших), 2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г сыра (любого), 1/2 пучка петрушки, 1/2 пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления:

Помидоры и цукини вымыть, нарезать кружочками.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

В чашу, смазанную растительным маслом, выложить слоями цукини, болгарский перец, лук, чеснок и помидоры, посолить, поперчить, посыпать сыром и запекать в режиме «Выпечка» 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Запеканка из помидоров в тесте

Ингредиенты: 4–5 помидоров, 2 столовые ложки муки, 100 г сыра (любого), 1 чайная ложка растительного масла, 3 яйца, перец, соль.

Способ приготовления: Помидоры вымыть и нарезать кружочками. В муку добавить немного воды, соль и замесить жидкое тесто. Яйца взбить. Обмакнуть каждый кружочек помидоров в тесто, выложить в смазанную растительным маслом чашу, посыпать тертым сыром, перцем, залить взбитыми яйцами и запекать в режиме «Выпечка» 20 минут.

Запеканка из вермишели с грибами

Ингредиенты: 250 г мелкой вермишели (вареной), 4 яйца, 150 г грибов (любых, жареных), 50 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления: Вермишель перемешать со сливочным маслом, взбитыми яйцами и грибами.

Выложить в смазанную растительным маслом чашу, посолить, запекать в режиме «Выпечка» 20 минут.